Et nota ch in tempo da magnar e-
ova poterai mettere & distemperar
con lagresto i seme co laltre cose so-
pra dette doi rosci dova ch gli dira-
do molto bono & no seramente pg-
giore.

Pastelli secchi facti con pesce sano.

Iglia lo pesce netto & concio/ Et findi-
lo dogni lato presso ala schina vnpo-
cho/ & con sale & bono spetie mesco-
late i seme salerai molto bene tut-
to questo pesce dentro & difora. Poi
haverai vna pasta vn pocho grossa
& dentro gliconciarai & ligarai il
ditto pesce/ & cocilo nel forno bene
ad ascio ch sia ben cotto.

Pastelli de poma rotogne.

Pparecchierai la pasta como e ditto deli
alteri pastelli/ & habi dele poma rotogne
monde & nette polytamente/ & cauara-
ne fora quello anime/ & tutto quello
duro ch anno le poma nel mezo facendo
ad ogni vno vn buco grande & largo
competentemente/ & dentro da duti
busci impirai co bona medolla di boue
o di vitella co de Zuccharo & canella
assai/ & le dette poma ordinatamente
conciarai nel pastello sopra giognendo
ui ancora de la dutta medolla dentro
& fora sbroferai i seme co Zuccharo
& canella/ & assai i salarai da ogni
parte questo tal pastello & postali di
sopra vna pasta/ o vero coperchio il
forai cocer secundo lordine & modo
dellaltri sopra scripti.

Giontata damandole in quaresima.

Abi la mandole nette & bianche & pistale
bene co vnpocha dacqua rosata perch
no faccino oho/ Poi vi giognerai doi
once di Zuccharo & doi once de acqua
Rosata/ & vn quarto di boccale di bon
brado di pesce ch solamente vole esser
fatto o di luccio/ o di tencha. ch sopra
altro pesce/ o marino o dacqua dolce
no e si bono/ Et guardira bene di no
for el ditto brado molto salato/ ma sa
ch habia bona sustantia & chel pesce
sia freschissimo/ Et tutte queste cose
sopra dette distemperarai molto bene
insieme & mettirale i la stamegna pas-
sando & stringendo tanto questa tale
compositione/ ch i essa stamegna no
rimanga niente de la substantia de
le amandole/ Et questa concata lascia
rai star per vna notte i vn piattello
o altro vaso/ & la matina latro ouerai
quagliata & presa ad modo duna con
cata di uer latte/ & piacendoti la po-
torai ligar co frondi o co herbe co-
mo si conciano laltre concate/ o ve-
ro lascarala i piattelli mettendoli di
sopra ad ogni modo del Zuccharo